

Königsberger Klopse im Dampfgarer zubereitet



Menge	Zutaten	Zubereitung
1	Semmel, vom Vortag	Semmel mit der Milch einweichen
etwas	warme Milch	
1	Zwiebel	sehr fein schneiden
1	Ei	Zutaten gut vermischen bis der Teig bindet, evtl. noch Semmelbrösel beimischen, und mit feuchten Händen ca. 8 Klopse formen.
500 g	Hackfleisch, gemischt	
	Salz, Pfeffer	
etwas	Zitronenschale	
1 EL	Zitronensaft	
1 EL	Petersilie, gehackt	
1 TL	Kapern fein hacken	
40 g	Butter	Butter und Mehl verkneten und kleine Knödelchen formen.
40 g	Mehl	
400 ml	Wasser, erhitzt	Alle Klöße in einen ungelochten Garbehälter geben, mit der Brühe aufgießen. Bei 100 °C 12 Minuten im Dampfgarer garen.
1 TL	Brühekörner	
1	Lorbeerblatt	
1 EL	Kapern	Nach dem Garen das Lorbeerblatt entfernen, die Soße vorsichtig glatt rühren und die restlichen Zutaten zugeben, gut abschmecken
1 EL	Zitronensaft	
½ Becher	Sahne	